Cuadrados de Muffins

Meal Components: Grains

Breads, A-11

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina todo uso enriquecida	14 oz	3 1/4 tazas	1 lb 12 oz	1 qt 2 1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> Combine la harina, la leche en polvo, polvo de hornear, y la sal en un recipiente de batir. Mézclelos por 5 minutos a velocidad baja. Añada las pasas (opcional). En un recipiente aparte, combine los huevos y el agua. Lentamente agregue los ingredientes secos mientras los está mezclando a velocidad baja. Mézclelos hasta que los ingredientes secos estén húmedos. De 15 a 20 segundos.
Leche en polvo instantánea descremada		1/4 2 cdas		3/4 tza	
Polvo de hornear		2 cdas		1/4 tza	
Azúcar	3 1/2 oz	1/2 tza	7 oz	1 tza	
*Pasas, esponjadas (opcional)	4 oz	1/2 tza 2 cdas	8 oz	1 1/4 tza	
Huevos enteros congelados, descongelados	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	
O		O			

Agua	1 1/4 tza 2 cdas	2 3/4 tza	
Aceite vegetal	1/4 tza 2 cdas	3/4 tza	<p>3. Raspe las paredes del recipiente! Lentamente añada el aceite mientras lo está mezclando por 40 segundos a velocidad baja. NO LOS MEZCLE DEMASIADO. La masa se pondrá grumosa.</p> <p>4. En cada molde (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierto con aceite antiadherente en aerosol, vierta 2 lb 3 1/2 oz (1 cuarto gl 1 tza) de masa. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.</p> <p>5. Hornéelo hasta que esté ligeramente dorado. Horno convencional: 425° F por 20 minutos. Horno de convección: 350° F por 15 minutos.</p> <p>6. Corte el contenido de cada molde en trozos de 5 x 5 (25 piezas). La porción contiene 1 pieza.</p>

Notas

*Para esponjar las pasas, cubra la fruta con agua hirviendo. Remójelas de 2 a 5 minutos. NO LAS REMOJE DEMACIADO. Escúrralas bien antes de usarlas.

Para los moldes de muffin:

1 cuarto de galón 1 taza de masa hará 25 muffins. Distribuya la porción de masa con una cuchara No. 20 (3 1/2 cdas), en los moldes de muffin que han sido ligeramente cubiertos con aceite antiadherente en aerosol o forrados con papel de hornear. Llénelos con no más

de dos-tercios.

Para hornear:

Horno convencional: 400°F de 18 a 20 minutos

Horno de convección: 350° F de 12 a 15 minutos

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee el equivalente a 1 rodaja de pan.	25 Porciones: 2 lb 3 ½ oz (masa)	25 Porciones: 1 cuarto de gl 1 tasa (masa) 1 bandeja
	50 Porciones: 4 lb 7 oz (masa)	50 Porciones: 2 cuartos de gl 2 tazas (masa) 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	110	Grasa saturada	1 g	Hierro	1 mg
Proteínas	2 g	Colesterol	10 mg	Calcio	81 mg
Carbohydrate	17 g	Vitamina A	39 IU	Sodio	219 mg
Grasa total	4 g	Vitamina C		Fibra dietetica	